Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 21 (1917-1918)

Heft: 11

Rubrik: Nützliche Hauswissenschaft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 18.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

表表示的证据的证据的表现的证据的证据的证据的\$1

zu gewandt in dem Sinne, daß er hauptsächlich verwenstet werde in Fällen der durch den Militärdienst verurssachten Arbeitslosigkeit. Die Zuweisung eines Betrages von Fr. 10,000 an den "Schweizerischen Fonds für Hilfe bei nicht versicherbaren Elementarschäden" bleibt vorbehalten. Es ist zu hoffen, daß der Ertrag recht reichlich ausfallen werde im Sinblick auf den vaterländischen Zweck sowohl, als auch mit Rücksicht auf die Ehrung, die gleichzeitig einem unserer zu früh verstorbenen Schweizerkünstler zu Teil wird.

Bühliche Hauswissenschaft.

Das Dörren im Haushalte.

Immer noch stehen wir im Banne des seit beinahe 4 Jahren wütenden Weltkrieges. In rapid steigendem Maße beeinflußt dieser unser ganzes Wirtschaftsleben und es sehen sich die Behörden zu immer entscheidenderen Einzriffen ins Leben des Einzelnen, sowie ganzer Berufsklassen gezwungen.

Die Sicherung der Lebensmittelversorgung unseres Landes ist heute die größte Sorge, und nur durch die Mithülse aller Volkskreise beim sparsamen Verbrauch der vorhandenen Vorräte, sowie bei der Schaffung neuer Reserven,

kann unser Land vor schwerer Not bewahrt werden.

Ein Faktor, der bis dahin viel zu sehr unterschätzt wurde, zur Schaffung von Lebensmittelreserven aber von größter Tragweite ist, besteht in der Hersstellung von Dörrprodukten aller Art im Haushalte und es soll an dieser Stelle ein Aufruf an alle Hausfrauen ergehen, nichts zu unterlassen, was dem Dörren von Obst und Gemüse im Haushalte förderlich sein könnte.

Gerade jetzt, wo wir vor einer reichen Kirschenernte stehen, sollte die Gelegenheit nicht unbenützt gelassen werden, diese nahrhafte Frucht in möglichst großen Quantitäten zu dörren. Ühnlich ist mit den nun allmählich zur Reise kommenden Gemüsen zu versahren. Es gibt immer gewisse Sorten, die so reichlich ausfallen, daß eine sofortige Verwertung in der Haushaltung nicht möglich ist. Hier soll nun das Dörren eingreisen, ganz gleichgültig, um welche Gemüseart es sich auch handeln mag. Un geschätzter Verwertung auch der scheinbar minderwertigsten Art wird es in kommenden Tagen nicht sehlen. Darum soll heute in jedem Haushalte der Grundsatz herrschen, das

Möglichste zu tun, was die Lebensmittelvermehrung heben könnte.

Die Art des Dörrens wird sich nach den Verhältnissen richten und kann an der Sonne, auf dem Herd oder auf kleinen Darren erfolgen. Die einsfachste und billigste Methode ist immer noch das Dörren an der Sonne. Das zu trocknende Obst oder Gemüse wird tabei in dünnen Schichten auf hölzerne Hurden oder Bretter ausgebreitet und der Sonne ausgesetzt. In zahlreichen Küchen, in denen man mit Holz oder Kohle seuert, wird die Wärme des Kochsherdes nur ungenügend ausgenützt. An solchen Orten empfiehlt sich die Ansschaffung von sogenannten "Herdörren". Es sind dies kleine Dörrhurden, die man während und nach der Kochzeit einsach auf die Herdplatte stellt. Wo Wärmes Backsoder Heizschen ausgestellt sind, läßt sich die überschüssige Wärme zum Obsts und Gemüsedörren dadurch nutzbar machen, daß ein paar Dörrshurden in solche Ösen eingeschoben werden.

Im Anschlusse hieran möchten wir nicht unterlassen, noch auf die elektrischen Hausdörrösen aufmerksam zu machen, die speziell dort Verwendung finden dürften, wo es am nötigen Heizmaterial fehlt.

Wenn auch die durch vorerwähnte Methoden erzielten Dörrmengen nicht in großen Tagesrationen bestehen, so wird deren Endsumme doch ein erfreuliches Resultat ergeben, und für die zukünftige Ernährung von unschätzbarem Werte sein.

Die Warenabteilung des schweizerischen Volkswirtschafsdepartementes steht den Interessenten für alle gewünschten Ratschläge gerne zur Verfügung.

Gewinnung von Alkohol aus Karbid.

Die neuste technische überraschung auf dem Gebiete der Katalyse (Auflösung), so schreibt Professor Dr. K. Arndt in einem Aufsatz "Heinzelmänn= chen in der Chemie" in der "Voss. Ztg.", ist die endliche Lösung eines schon vor 20 Jahren umworbenen Problems, die Gewinnung von Alkohol aus Karbid. Im Gegensatz zum bisherigen Wege, der Vergärung zuckerhaltiger Erzeugnisse des Pflanzenreiches — wobei übrigens auch katalytische Ginflüsse wirken —, ist es nun gelungen, auf rein anorganischem Wege den nicht nur als Genußmittel, sondern in noch viel höherm Grade als Glühstoff für die Industrie wichtigen Alkohol in wirtschaftlicher Weise herzustellen. Das Karbid wird aus einem Gemisch von gebranntem Kalk und Kohle (Koks oder Anthrazit) in der Hitze des elektrischen Ofens erschmolzen. dem Karbid entwickelt man durch Einwerfen in Wasser auf bekannte Weise Azethlen und leitet dieses Gas durch angesäuertes Wasser, das Quecksilbersalze Dazu verbinden sich Wasser (H.D) und Azethlen (C2H2) zu Azethlaldehnd ($\mathbb{C}_2\mathfrak{H}_4\mathfrak{D}$), dem man schließlich die zum Alkohol ($\mathbb{C}_2\mathfrak{H}_8\mathfrak{D}$) fehlenden Wasserstoffatome anlagert, indem man seinen Dampf mit Wasser= ftoff über Nickel leitet. Wünscht man dagegen Effigfäure (C2H4D2) zu be= kommen, einen für die chemische Industrie höchst wichtigen Rohstoff, so leitet man den Azethlaldehnd mit Luftsauerstoff gemischt über das Nickel. — Bei Visp im Wallis, wo große Wasserkräfte billigen elektrischen Strom für Karbidöfen liefern, wird gegenwärtig eine gewaltige Anlage erbaut, die bis zu Hundert Millionen Kilogramm Allkohol im Jahre liefern und den ganzen Bedarf der Schweiz decken soll.

Redaktion: Dr. Ad. Bögtlin, in Zürich 7, Afplstr. 70. (Beiträge nur an diese Adresse!)
Unverlangt eingesandten Beiträgen muß das Rückporto beigelegt werden. Drud und Expedition von Müller, Werder & Co., Schipfe 33, Zürich 1.

Insertionspreise

für schweiz. Anzeigen: ½ Geite Fr. 72.—, ½ S. Fr. 36.—, ½ S. Fr. 24.—, ½ S. Fr. 18.—, ½ S. Fr. 9.—, ½ S. Fr. 4.50.

für Anzeigen ausländ. Ursprungs: ½ Seite Fr. 90.—, ½ S. Fr. 45.—, ½ S. Fr. 30.—, ¼ S. Fr. 22.50, ½ S. Fr. 11.25, ½ S. Fr. 5.65.

Alleinige Anzeigenannahme: Annoncen-Expedition Kudolf Mosse, Zürich, Basel, Aarau, Bern, Biel, Chur, Glarus, Schafshausen, Solothurn, St. Gallen, Berlin, Breslau, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt a. M., Hamburg, Köln a. Rh., Leipzig, Magdeburg, Mannheim, München, Nürnberg, Prag, Straßburg i. G., Stuttgart, Wien.